



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI PÜRE SALATASI

6 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
3 orta domates
1.5 kahve fincanı zeytinyağı
2 büyükçe yeşil biber
3/4 kahve fincanı limon suyu
1 miktar tuz
500 gr. sarı patates

- 1) Önce patates salatası yapmalı sonra da bunu, yayvanca ve yuvarlak bir tabağa muntazam bir şekilde yaymalı ve bir tarafa bırakmalıdır, (bu patates salatasına soğan ve tereotu katmamalıdır).
- 2) Diğer taraftan da, bir tencere içinde kaynamakta olan suya 6 adet yumurta atarak bunları ancak 9 dakika kadar haşlamalı sonra da, haşlandıkları suyu dökerek, soğuk suya atmak suretile soğutmalı ve kabuklarını ayıklanmalıdır.
- 3) Yumurta kabuklarının ayıklanması sona erince, bunları uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesmeli, sonra da kesilmiş bu yumurtaları, yarılarına kadar, içine patates püresi yaymış olduğumuz tabağın kenarlarına, saat rakamları şeklinde gömmeli, sonra da 1 büyük yeşil biberden, biri uzun, diğeri kısa olmak üzere, yelkovan ve akrep biçiminde iki parça kestikten sonra bunları tam salatanın ortasından, uçları yumurtalara gelmek üzere uzatmak suretile tabaktaki yumurtalara bir saat biçimi verdirmelidir.
- 4) Kalan biberleri de, kestikten sonra bunları yumurtaların üstlerine oturtmalı, hepsi aynı boyda olmak üzere 2 orta büyüklükteki domatesi de ortalarından ikiye kestikten sonra bunları yarım parmak eninde yarımşar dilimlere kesmeli sonra da bunları, tabağın etrafına sıralamak suretile bir çerçeve vücuda getirdikten sonra saat şeklindeki yumurtayı servis yapmalıdır.